Braun Multipractic 40 electronic

Type 4262

Braun Multipractic 45 electronic

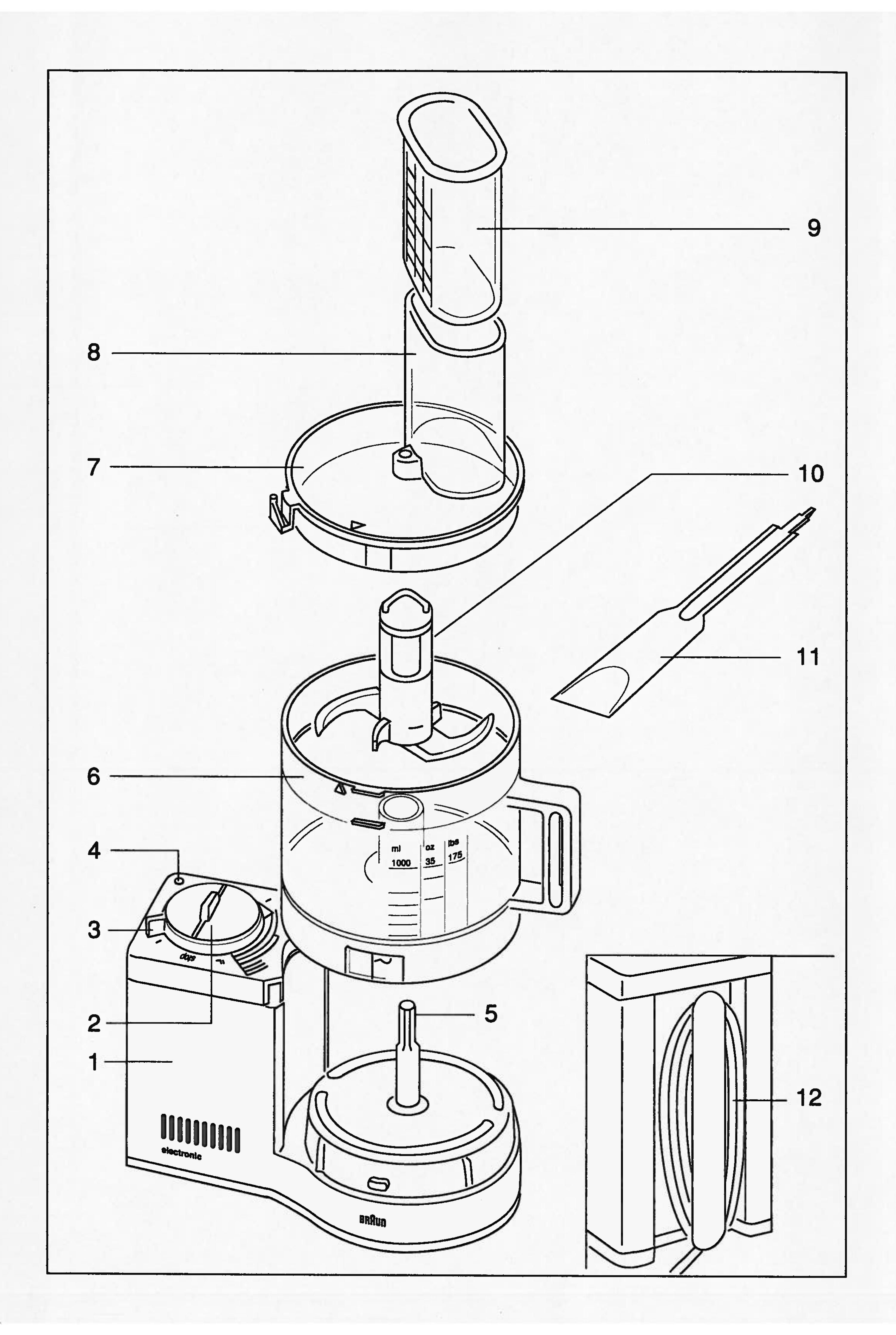
Type 4262

Robot de cuisine compact
Kompakte keukenmachine

4-262-283/I-91
fr/nied
Printed in Germany



Französisch
Niederländisch


9
8
7
10
11
6
4
3
2
1
5
12
ml
1000
oz
35
lbs
electronic
BRAUN

Lire attentivement l'ensemble des instructions du mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche.

Attention

- **La lame du couteau ⑩ est très acérée.** Ne tenir le couteau que par son embout. Après emploi, retirer au préalable l'accessoire couteau avant de récupérer la préparation contenue dans le bol ⑥.
- S'assurer que la tension du secteur correspond bien à l'indication de tension figurant sur la plaque signalétique située sous l'appareil. Brancher uniquement sur le courant alternatif.
- Ne pas laisser cet appareil à portée de main des enfants.
- L'appareil est conçu pour traiter les quantités habituelles en usage domestique (se reporter au tableau qui suit).
- Les pièces de cet appareil (y compris le bol principal) ne peuvent aller dans un four à micro-ondes. Ne pas les nettoyer dans un lave-vaisselle.
- Les appareils électriques de Braun répondent tous aux normes de sécurité. Seules des personnes qualifiées peuvent effectuer des réparations à des appareils électriques, faute de quoi des incidents graves pour l'utilisateur pourraient survenir.
- Le cordon de l'appareil doit être remplacé dans une station-service agréée Braun, un outil spécial étant nécessaire.

Caractéristiques techniques

- Voltage/wattage: se reporter à la plaque signalétique située sous le socle de l'appareil.
- Durée d'utilisation et quantités maximales: voir conseils d'utilisation.
- Conforme aux Directives Communautaires 76/889 et 82/499 ou 87/308 relatives à la limitation des perturbations radioélectriques.

Fusible de sécurité

Si, en cours d'utilisation, le moteur s'arrête soudain et la lampe de contrôle ④ s'allume, cela signifie que le fusible de sécurité a été activé. Dans ce cas, coupez le moteur ② (interrupteur sur «stop») jusqu'à son complet refroidissement (environ 15 min.).

Si, lors d'un nouvel essai, la lampe ④ se rallume et le moteur ne fonctionne toujours pas, répéter l'opération ci-dessus. Dans le cas d'un arrêt provoqué par une surcharge ou un blocage, le moteur se remettra automatiquement en marche, l'interrupteur n'étant pas placé sur la position «stop» ②.

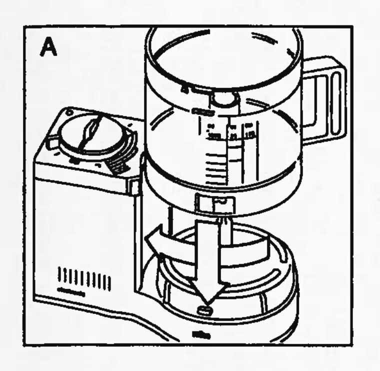
Ne ranger l'appareil après emploi qu'après avoir mis l'interrupteur sur position «stop» et l'avoir débranché.

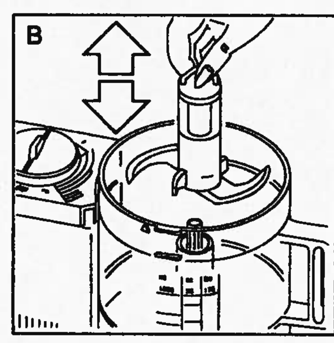
Description

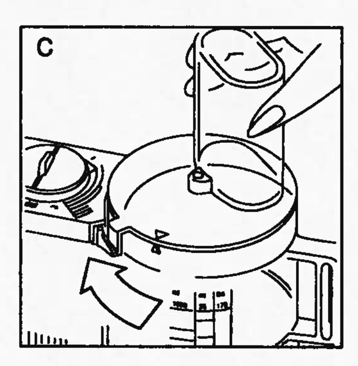
Le robot de cuisine compact Braun Multipractic 40/45 electronic vous permet de gagner un temps précieux dans la préparation des repas: il mélange, pétrit, hâche, fouette, râpe, mixe et coupe en un rien de temps.

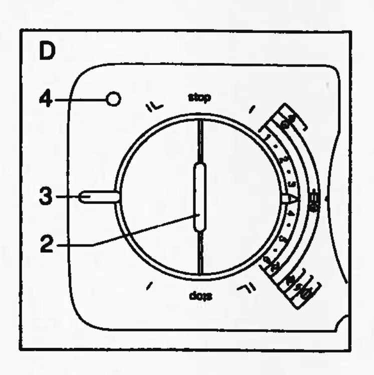
① Bloc moteur
② Interrupteur (start, stop, vitesse instantanée)
③ Sélecteur électronique de vitesses
④ Interrupteur de sécurité
⑤ Axe d'entraînement
⑥ Bol principal (avec poignée)
Capacité: 1000 ml de liquide (le couteau étant placé)/1000 g max. de farine
⑦ Couvercle
⑧ Conduit de remplissage
⑨ Poussoir (sert aussi de doseur)
⑩ Couteau-hâchoir
⑪ Spatule
⑫ Enrouleur du cordon

Autres accessoires, voir pages suivantes.









Montage

1. Placer le bol principal ⑥ sur le bloc moteur ① de façon à ce que l'ergot du bloc moteur s'encastre dans l'encoche de verrouillage du bol. Tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche (A).

2. Mettre en place l'accessoire désiré (voir description détaillée spécifique à chaque accessoire) dans le bol principal et le placer sur l'axe d'entraînement ⑤ jusqu'à ce qu'il s'enclenche (B).

3. Placer le couvercle ⑦ sur le bol principal ⑥ de façon à ce que la flèche du couvercle se trouve devant celle du bol. Tourner ensuite le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre afin que l'ergot de celui-ci aille s'enclencher dans le verrouillage de sécurité du bloc moteur (C).

Double système de sécurité: le moteur ne se met en route que si le bol principal ⑥ et le couvercle ⑦ sont enclenchés correctement.

Sélecteur de vitesses/ interrupteur

Votre appareil est équipé d'un sélecteur électronique de vitesses qui vous permet un choix indéfini de vitesses (D). Voici quelques recommandations concernant le choix de vitesses:

Lorsque vous utilisez le couteau-hâchoir, vous pouvez choisir indifféremment n'importe quelle vitesse de	1...6.
Lorsque vous utilisez le pétrisseur, vous sélectionnerez la vitesse	6.
Lorsque vous utilisez le fouet, vous sélectionnerez une vitesse entre	3.5...6.
Lorsque vous utilisez le système éminceur/râpe, vous pouvez choisir une vitesse entre	1...6.

Pour de plus amples informations, se rapporter aux chapitres spécifiques à chaque accessoire. Choisissez d'abord la vitesse (D 3), puis mettez l'appareil en marche au moyen de l'interrupteur (D 2):

stop = le moteur est arrêté
I = vitesse continue
IL = vitesse instantanée
(Le bouton ne reste pas de lui-même à cette position. Dès que vous le relâchez, il revient à la position «stop» (arrêt).)

Le sélecteur de vitesse agit aussi bien en vitesse continue qu'en vitesse instantanée. Vous pouvez changer de vitesse en cours d'utilisation sans inconvénient.

Démontage

Arrêter le moteur. Tourner le couvercle ⑦ dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer. Retirer l'accessoire. Déverrouiller le bol principal ⑥ en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.

Nettoyage

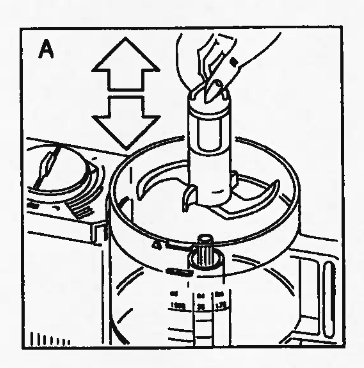
Arrêter d'abord le moteur et débrancher l'appareil. Pour le nettoyage du bloc moteur ①, utiliser exclusivement un linge humide. Nettoyer toutes les autres pièces à la main (et non dans un lave-vaisselle). Les aliments très colorés (par exemple, les carottes) peuvent laisser des traces oranges sur les pièces en matière plastique. On les retirera avec un coton imbibé d'huile de cuisine.

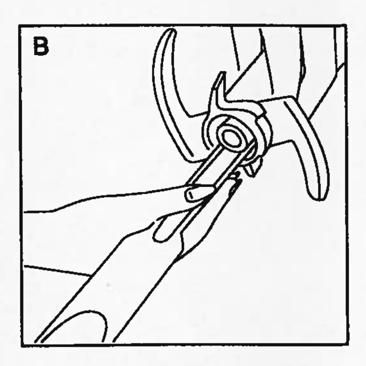
Pour nettoyer les endroits difficiles, utiliser la spatule spéciale.

Sauf modifications.

Couteau universel 

Avec le couteau universel ⑩ vous pouvez broyer, réduire en purée, mélanger, pétrir et malaxer les pâtes, battre la crème et les blancs d'oeufs en neige.





Pour broyer, réduire en purée et mélanger

Pour mélanger les liquides prenez les précautions suivantes:

- Ne pas excéder la capacité de 1000 ml (1 l) comprenant ingrédients et couteau déjà en place dans le bol (trait-repère gravé sur le bol).
- Pour la préparation de boissons à base de lait (par exemple banane et lait): commencer par les bananes, puis ajouter le lait, le sucre, etc. ensuite, mélanger, vitesse 6, en ne dépassant pas 45 sec.

Exemples de préparation

Les temps sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction de la qualité des ingrédients et du degré de finesse que vous souhaitez.

Produit	*Quantité*	*Préparation*	*Vitesse*	*Position du commutateur*	*Nombre d'impulsions ou durée de fonctionnement*
Oignons	*jusqu'à 700 g*	*coupés en 4*	*6*	*IL*	*10 fois*
Carottes	*jusqu'à 700 g*	*en morceaux*	*6*	*I*	*15 sec*
Pain dur (chapelure)	*4 morceaux*	*coupés en 4*	*6*	*I*	*45 sec*
Oeufs durs	*2 à 8*	*entiers*	*3...4*	*IL*	*6 à 8 fois*
Pommes	*jusqu'à 700 g*	*coupées en 4*	*3...4*	*I*	*5–10 sec*
Viande	*jusqu'à 700 g*	*morceaux de 3 cm*	*6*	*IL + I*	*30 sec*
Persil, bien égoutté	*jusqu'à 4 bottes*	*sans queue*	*6*	*IL + I*	*30 sec*
Noisettes	*jusqu'à 600 g*	*entières*	*6*	*I*	*30–40 sec*
Fromage (dur) *(mi-dur)*	*600 g* *400 g*	*morceaux de 3 cm*	*6*	*I*	*60 sec*
Chocolat	*jusqu'à 400 g*	*en morceaux*	*6*	*I*	*40 sec*
Cubes de glace	*jusqu'à 30*	*entiers*	*6*	*I*	*40 sec*
Beurre de cacahuète	*jusqu'à 700 g de noisettes + 5 cuillers d'huile*		*6*	*I*	*2–3 min*
Cocktail	*max. 1 l*		*6*	*I*	*si mélange avec lait: max. 45 sec*
Mayonnaise (oeuf, huile, vinaigre, épices, moutarde)	*max. 1 l*	*température ambiante*	*6*	*I*	*60 sec*
Sauce pour salade (vinaigre, huile, herbes, moutarde, épices)	*max. 1 l*		*4...6*	*I*	*5–10 sec*

Pour mixer et pétrir

- Confectionner toutes les sortes de pâtes (exception: pâte à biscuit) pendant 1 min maximum.
- Avec le couteau, vous pouvez pétrir ou malaxer la pâte. La capacité maximum de l'appareil est de 500 g de farine plus les ingrédients nécessaires.
- Les quantités de liquide à prévoir avec cet appareil sont moins importantes que dans les préparations faites à la main. Prévoir environ ⅓ en moins (les recettes du livre de cuisine Braun Multipractic Plus electronic en tiennent déjà compte).
- Les ingrédients qui ne doivent pas être hâchés trop fins (raisins, noix, fruits confits, etc...) ne seront introduits qu'en fin de préparation, une fois la pâte prête, en réglant le sélecteur de vitesse (IL) entre 1...3.
Pour la pâte levée, enlever la pâte du bol et introduire les ingrédients à la main.

Pâtes	*Quantité de farine max.*	*Vitesse*	*Position du commutateur*	*Durée*
Pâte levée	*500 g*	*4...5*	*I*	*1 min*
Pâtes alimentaires	*500 g*	*4...5*	*I*	*1 min*
Pâte brisée	*300 g*	*4...5*	*I*	*1 min*
Pâte à biscuit:				
Battre le sucre et les oeufs jusqu'à ce que vous obteniez un mélange mousseux		*4...5*	*I*	*environ 5 min*
ajouter ensuite la farine	*280 g*	*3...4*	*IL/I*	*max. ½ min*
Pâte légère: on peut procéder de deux façons:				
1) Battre le sucre, les matières grasses et les oeufs jus'qu'à obtenir un mélange mousseux		*2...3*	*I*	*environ 1 min*
Ajouter le lait		*2...3*	*I*	*environ 15 sec*
Puis la farine	*250 g*	*6*	*IL/I*	*max. ½ min*
2) Introduire tous les ingrédients dans le bol		*6*	*I*	*environ 1 min*

Pour crème battue et meringuage

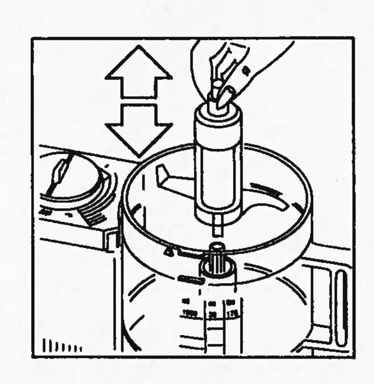
Produit	*Quantité*	*Préparation*	*Vitesse*	*Position du commutateur*	*Temps*
Meringuage	*min. 3*	*température ambiante*	*6*	*I*	*3–4 min*
Crème battue	*min. 0,2 l*	*bien froide*	*4*	*I*	*environ 3 min*

Nettoyage

Attention: La lame du couteau est très acérée! Toujours tenir le couteau par son embout en plastique (A)! Pour nettoyer l'intérieur du couteau, utiliser le râcloir de la poignée de la spatule (B).

Crochet pétrisseur 

Avec le crochet pétrisseur, vous pouvez pétrir ou malaxer les pâtes levées, les pâtes alimentaires et les pâtes brisées (il n'est pas approprié pour pétrir les pâtes à biscuit et génoises).



- Confectionner les pâtes en utilisant la vitesse 6 · (pousser le sélecteur au maximum) pendant environ 1½ min.



- La capacité maximale de l'appareil est de 1000 g de farine plus les ingrédients nécessaires (voir tableau ci-dessous).
- Les quantités de liquide à prévoir avec cet appareil sont moins importantes que dans les préparations faites à la main. Prévoir environ ⅓ en moins (les recettes du livre de cuisine Braun Multipractic Plus electronic en tiennent déjà compte).

Vous obtiendrez les meilleurs résultats si vous prenez les précautions suivantes:

1. Mettre tous les ingrédients – y compris par exemple les raisins, amandes, fruits confits, sauf le lait et l'eau – dans le bol principal ⑥.
2. Mettre le couvercle ⑦ en place et utiliser la vitesse 6.
3. Pendant que le moteur tourne, ajouter les liquides par le conduit de remplissage ⑧.

Pâtes	*Quantité de farine maximum*
Pâte levée (pain/gâteau)	*1000 g*
Pâtes alimentaires	*750 g*
Grande brioche/gâteau aux fruits	*600 g*
Pâte brisée	*600 g*

La vitesse de rotation du moteur s'adapte automatiquement à une forte charge de travail, ce qui explique qu'elle varie aussi lorsque le commutateur est en position maximale.

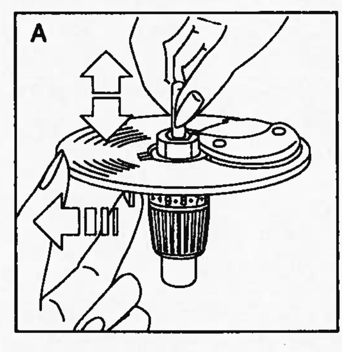
Nettoyage

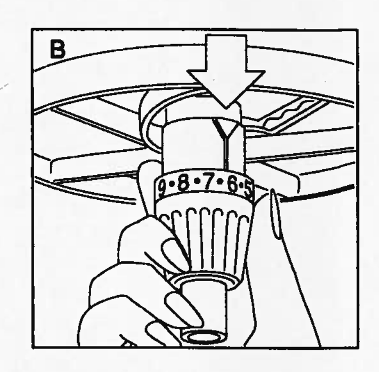
Laver à la main avec un liquide vaisselle habituel.

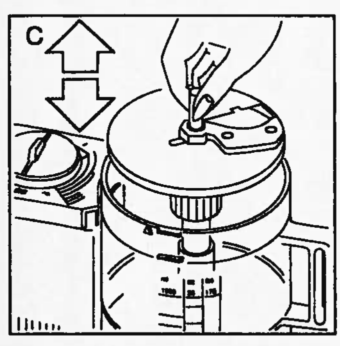
Systeme éminceur/râpe 

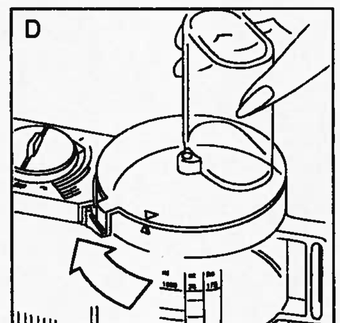
Ce système vous permet d'émincer, de râper, de gratter ou de couper des pommes frites. Avec l'éminceur et le couteau pour pommes frites, on peut régler l'épaisseur de coupe.

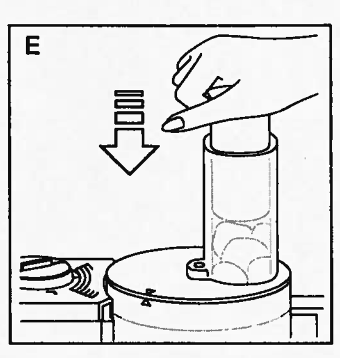
Attention: les lames de l'éminceur et du couteau pour pommes frites sont très acérées. Les tenir toujours par leurs embouts ou leurs parties en plastique (A).

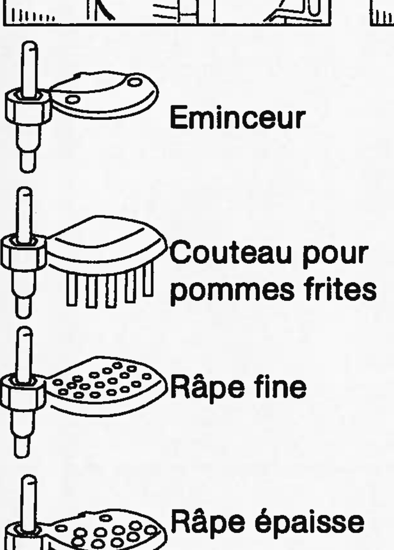


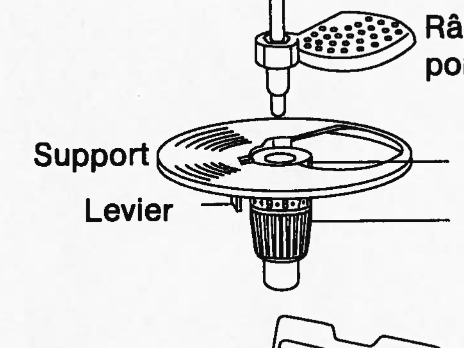


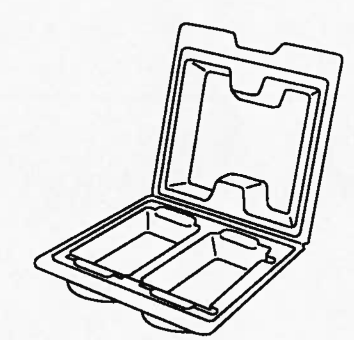











Boîte de rangement

Montage et démontage

1. Placer l'accessoire désiré dans le support (A).

2. Activer le levier situé sur le support et enclencher l'accessoire (A).
   Pour dégager l'accessoire: activer le levier et retirer l'accessoire.

3. Régler l'épaisseur de coupe
   (seulement pour l'éminceur et le couteau pour pommes frites)
   L'épaisseur de coupe est réglable de 0,5 mm à 9 mm suivant la consistance de l'aliment à travailler et la pression que l'on exerce sur le pressoir. (Pour les pommes frites, une épaisseur entre 3,5 mm et 9 mm est recommandée.)
   Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que l'épaisseur de coupe désirée coïncide avec le trait-repère (B). L'épaisseur de coupe se réglera d'elle-même après un début de rotation sur l'axe d'entraînement.

4. Placer l'accessoire assemblé dans le bol principal ⑥ et sur l'axe d'entraînement ⑤ (C).

5. Mettre en place le couvercle ⑦ et l'enclencher (D).

Indications pour la préparation

- Introduire les aliments dans le conduit de remplissage ⑧ lorsque le moteur est arrêté. Puis continuer à remplir pendant la marche de l'appareil (exception: pommes frites).

- Ne jamais mettre la main dans le conduit de remplissage ⑧ lorsque le moteur est en marche. Utiliser toujours le poussoir ⑨ (E).

Pour couper les pommes frites, prenez les précautions suivantes:

- On obtient les meilleurs résultats en introduisant 3 ou 4 pommes de terre (selon la taille) dans le conduit de remplissage ⑧.

- Introduire les pommes de terre uniquement lorsque l'appareil est arrêté. Placer alors le poussoir ⑨ en exercant une légère pression (E).

- Ne pas surcharger le bol.

Exemples de préparation

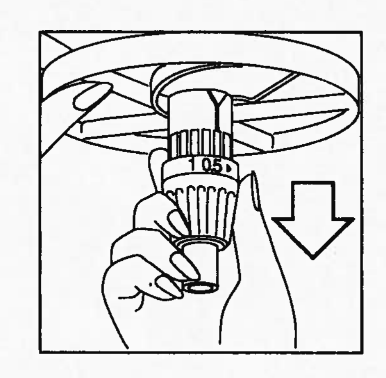
Il convient en principe de sélectionner une vitesse lente pour les aliments mous, alors qu'il faut utiliser une vitesse rapide pour les aliments durs.

	Vitesse	*Position du commutateur*
Emincer: *Concombres, choux, betteraves, carottes, oignons, pommes de terre crues, pommes, salades, poireaux (froids), salami, bananes*	*4...6*	*I*
Râper: *Concombres, choux, betteraves, carottes, oignons, pommes de terre crues, pommes, salades*	*3.5...6*	*I*
Râper: *Pommes de terre crues, raifort, fromage*	*6*	*I*
Couper les pommes frites	*6*	*I*

Nettoyage

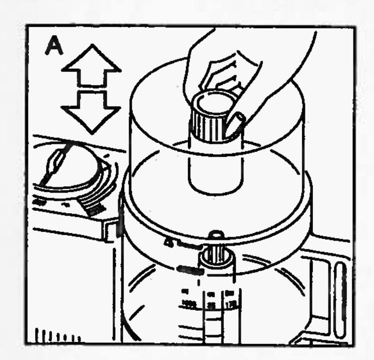
Toutes les pièces peuvent être nettoyées à la main avec un produit de vaisselle habituel.

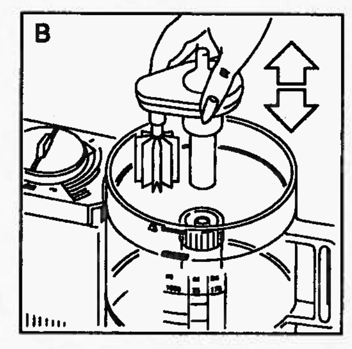
Indication: Si le bouton de réglage se détachait, replacez-le de la façon suivante: Placer le bouton de façon à ce que le «5» soit devant le trait-repère du support et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Le trait-repère du support doit alors se trouver devant le «9».

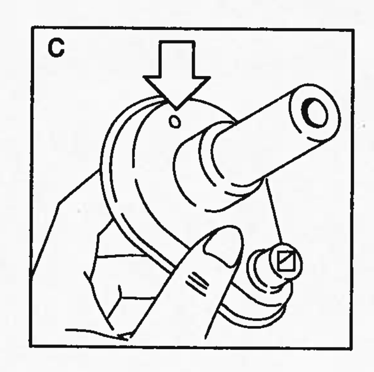


Fouet spécial 

Ce fouet sert spécialement à battre les blancs en neige et la crème chantilly et à fouetter les génoises.

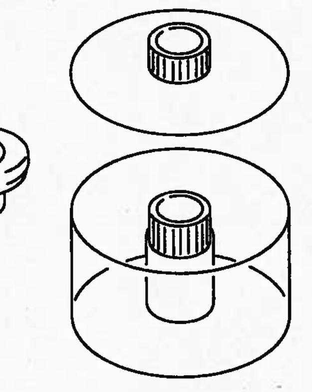






Axe de fixation du fouet





Couvercle de protection

Bol spécial pour crème fouettée et blancs en neige (sans poignée)

- Le fouet peut être utilisé aussi bien dans le bol principal ⑥ que dans le bol spécial pour crème fouettée et blancs en neige.

- Pour de petites quantités
  (au moins 0,1 l de crème ou 1 blanc d'oeuf), vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant ce bol spécial.

- Le bol spécial pour crème fouettée et blancs en neige a un couvercle de protection qui s'adapte aussi au bol principal ⑥. Il permet ainsi de ranger et de conserver pratiquement les préparations (au réfrigérateur, par exemple).

- Le bol spécial pour crème fouettée et blancs en neige ne peut pas aller dans un four à micro-ondes.

Montage et utilisation

1. Mettre le fouet dans l'axe de fixation et l'enclencher.

2. Placer le bol principal ⑥ sur le bloc moteur ① et l'enclencher. Pour des petites quantités, utiliser le bol spécial que l'on placera dans le bol principal (A).

3. Placer le fouet dans le bol et sur son axe d'entraînement (B).

4. Mettre le couvercle ⑦ en place et l'enclencher.

Exemples de préparation

Produit	*Quantité*	*Préparation*	*Vitesse*	*Position du commutateur*	*Temps*
Blancs en neige	*min. 1 (bol spécial) min. 3 (bol principal)*	*température ambiante*	*6*	*I*	*3–4 min*
Crème fouettée	*min. 0,1 l (bol spécial) min. 0,2 l (bol principal)*	*bien froide*	*4*	*I*	*environ 3 min*
Génoise: Battre les oeufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux puis ajouter la farine			*4...5 3...4*	*I I*	*environ 5 min environ ½ min*

Nettoyage

L'axe de fixation du fouet sera passé sous l'eau courante. Si de l'eau entre dans l'orifice, secouer simplement pour la faire évacuer (C). Laver le fouet et le bol spécial pour crème fouettée et blancs en neige à la main avec un liquide vaisselle habituel.

Lees eerst zorgvuldig en volledig de gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat gaat gebruiken.

Belangrijk

- **De mesbladen van het sikkelmes ⑩ zijn zéér scherp!** Grijp niet in of onder de mesbladen. Pak het sikkelmes uitsluitend bij de plastic knop beet. Na gebruik van het sikkelmes dient dit altijd eerst te worden verwijderd voordat de kom ⑥ wordt geleegd.
- Controleer of de spanning aangegeven op de bodemplaat overeenkomt met die van het lichtnet. De machine uitsluitend op wisselspanning (~) aansluiten.
- Houd de machine buiten het bereik van kinderen.
- De Braun Multipractic 40/45 electronic is bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Hij is geschikt voor verwerking van de in deze gebruiksaanwijzing vermelde hoeveelheden.
- De onderdelen en accessoires zoals de kom e.d. zijn niet geschikt voor gebruik in een magnetronoven.
- De elektrische apparaten van Braun voldoen aan de veiligheidsvoorschriften. Reparaties aan de elektrische apparaten mogen alleen worden uitgevoerd door deskundig servicepersoneel. Ondeskundig, oneigenlijk reparatiewerk kan ongelukken veroorzaken of de gebruiker verwonden.
- Het snoer van het apparaat kan alleen m.b.v. speciaal gereedschap worden vervangen.

Technische gegevens

- Spanning/vermogen: zie typeplaatje aan de onderzijde van het apparaat.
- Gebruiksduur en max. capaciteit: zie gegevens m.b.t. verwerking.
- Ontstoord volgens de richtlijnen 76/889 met aanvullende richtlijnen 82/499 of 87/308 EEG.

Veiligheidszekering

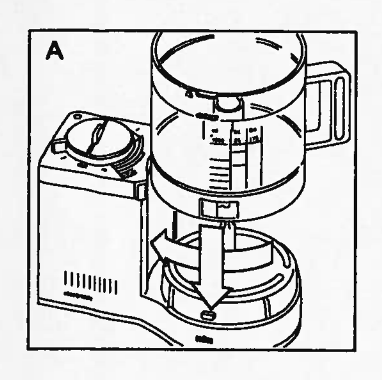
De Braun Multipractic 40/45 electronic is tegen overbelasting beveiligd. Wanneer de Multipractic is ingeschakeld en de motor desondanks dienst weigert terwijl het lampje ④ brandt, is de ingebouwde veiligheidszekering in werking getreden. Indien van deze situatie sprake is, dient u de motor uit te schakelen ② (schakelaar op «stop») tot hij is afgekoeld (ca. 15 min.).
Brandt het lampje ④ daarna nog steeds en wil de motor niet starten, wanneer u hem inschakelt, herhaal dan de hiervoor beschreven afkoelprocedure.
Mocht u vergeten zijn de motor eerst uit te schakelen ② (schakelaar op «stop»), dan begint de motor nadat hij is afgekoeld vanzelf weer te draaien.
Indien u de Multipractic wilt opbergen, eerst de machine uitschakelen ② en dan de stekker uit het stopkontakt trekken.

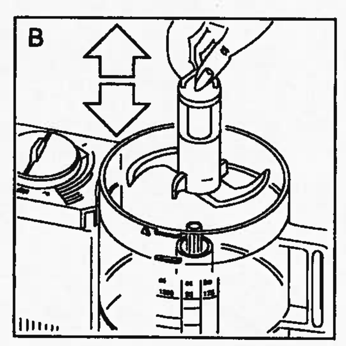
Beschrijving

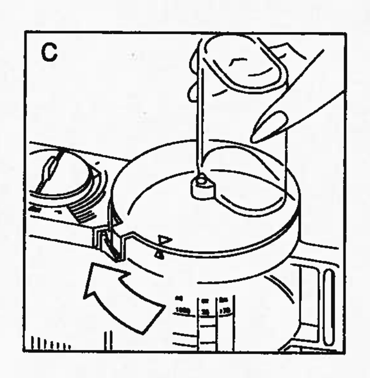
De Braun Multipractic 40/45 electronic is een kompakte keukenmachine die eenvoudig en snel mixt, kneedt, klopt, mengt, schaaft, raspt en snijdt.

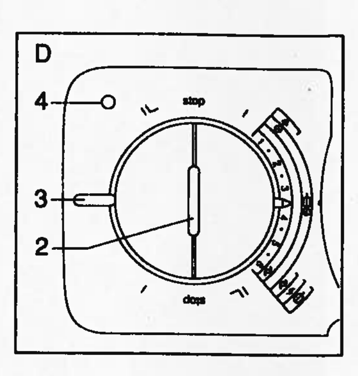
① Motorhuis
② Aan/uit schakelaar, snelheidsregelaar
③ Electronische snelheidsregelaar
④ Veiligheidszekering-controlelampje
⑤ Aandrijfas
⑥ Kom
Capaciteit: 1000 ml/tot 1000 g bloem
⑦ Deksel
⑧ Vulschacht
⑨ Vulstop (tevens maatbeker)
⑩ Sikkelmes
⑪ Spatel
⑫ Snoeropbergruimte

Zie voor verder toebehoren de navolgende pagina's.









In elkaar zetten

1. Zet de kom ⑥ zo op het motorhuis ①, dat de geleide-openingen over de lipjes op het motorhuis vallen. Draai de kom met de wijzers van de klok mee tot hij vastklikt (A).

2. Plaats het gewenste inzetstuk (b. v. sikkelmes of kneedpropellor) op de aandrijfas ⑤ en duw dit zover mogelijk naar beneden (B).

3. Doe het deksel ⑦ op de kom ⑥. Draai het deksel met de klok mee tot hij vastklikt (C). Het deksel is goed vergrendeld indien het lipje op het deksel tegenover het merkteken op het motorhuis ligt.

Belangrijk: De motor kan alleen worden ingeschakeld indien zowel de kom ⑥ als het deksel ⑦ correct zijn geplaatst.

Snelheidsregelaar/schakelaar

De machine is voorzien van een traploze electronische snelheidsregeling (D). Aanbevolen snelheden:

Sikkelmes	1...6	Garde	3.5...6
Kneedpropellor	6	Snij-/raspsysteem	1...6

Zie voor details de afzonderlijke beschrijvingen. Eerst de gewenste snelheid instellen (D 3) en daarna de motor met de schakelaar inschakelen (D 2):

stop = motor uitgeschakeld
I = continue snelheid
IL = momentschakelstand (De schakelaar blijft niet in deze stand staan, maar schakelt terug naar «stop», indien de schakelaar wordt losgelaten.)

De ingestelde snelheid wordt zowel bij continue werking als in de momentschakelstand aangehouden. De snelheid kan tijdens het gebruik worden gevarieerd.

Uit elkaar nemen

Schakel de motor uit. Draai het deksel ⑦ los tegen de klok in en neem het van de kom ⑥. Haal het inzetstuk eruit. Draai de kom ⑥ los tegen de klok in en neem hem van het motorhuis ①.

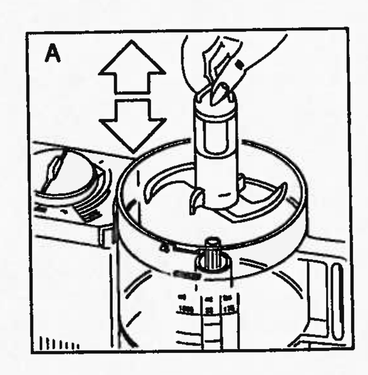
Schoonmaken

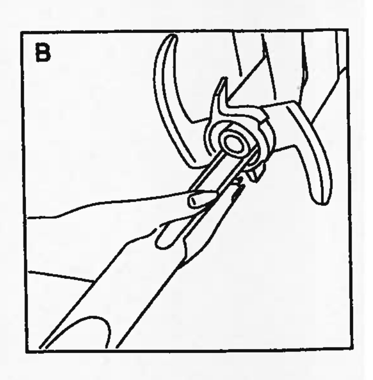
Altijd eerst de motor uitschakelen en de stekker uit het stopkontakt nemen. Motorhuis ① alleen met een vochtige doek reinigen. Alle andere onderdelen met de hand afwassen (niet in de vaatwasmachine). Bij kleurstofrijke produkten (b. v. wortelen) kan op kunststof onderdelen aanslag ontstaan. Met spijsolie schoonwrijven.

Gebruik voor het schoonmaken van de moeilijk bereikbare plaatsen de steel van de bijgeleverde spatel.

Wijzigingen voorbehouden.

Het sikkelmes ⑩ is geschikt voor diverse toepassingen. U kunt er mee hakken, pureren, mengen en mixen.





Hakken, pureren en mixen

- De maximale capaciteit bedraagt 1000 ml (1 liter) inclusief ingrediënten bij ingezet sikkelmes (vulmarkering op de kom).
- Bij het mixen van melk en fruit (b.v. bananenmilkshake) eerst het fruit pureren en dan de melk, suiker enz. toevoegen en alles ca. 45 sec. met de snelheid op stand 6 door elkaar mixen.

Toepassingsvoorbeelden

De in de tabel vermelde bereidingstijden zijn gemiddelden. De werkelijke tijden kunnen hiervan afwijken door kwaliteitsverschillen van de ingrediënten en door de verlangde fijnheid.

Ingrediënt	*Hoeveelheid*	*Voorbewerking*	*Snelheids-regelaar*	*Schakel-stand*	*Bereidingsduur/ frequentie moment-schakelstand*
Ui	*max. 700 g*	*in vieren*	*6*	*IL*	*10 x*
Wortelen	*max. 700 g*	*in stukjes*	*6*	*I*	*15 sec.*
Harde broodjes (v. paneermeel)	*4 stuks*	*in vieren*	*6*	*I*	*45 sec.*
Eieren, gekookt	*2–8*	*in z'n geheel*	*3...4*	*IL*	*6–8 x*
Appel	*max. 700 g*	*in vieren*	*3...4*	*I*	*5–10 sec.*
Vlees	*max. 700 g*	*3 cm blokjes*	*6*	*IL + I*	*30 sec.*
Peterselie, uitgelekt	*tot 4 bosjes*	*zonder steel*	*6*	*IL + I*	*30 sec.*
Noten	*max. 600 g*	*in z'n geheel*	*6*	*I*	*30–40 sec.*
Kaas (hard) *(middelhard)*	*max. 600 g* *max. 400 g*	*3 cm blokjes*	*6*	*I*	*60 sec.*
Chocolade	*max. 400 g*	*in stukjes*	*6*	*I*	*40 sec.*
IJsblokjes	*max. 30*	*in z'n geheel*	*6*	*I*	*40 sec.*
Pindakaas	*700 g pinda's + 5 eetl. olie*		*6*	*I*	*2–3 min.*
Mixdrank	*max. 1 l*		*6*	*I*	*bij toevoeging van melk: max. 45 sec.*
Mayonaise (eieren, olie, azijn, kruiden, mosterd)	*max. 1 l*	*kamertemp.*	*6*	*I*	*60 sec.*
Slasaus (azijn, olie, kruiden, mosterd)	*max. 1 l*		*4...6*	*I*	*5–10 sec.*

Mengen en kneden van deeg en beslag

- Voor het kneden van deeg is de speciale kneedpropellor bijgeleverd. (Zie hiervoor de beschrijving van de kneedpropellor.)
  Het kneden van kleine hoeveelheden deeg (tot 500 g meel) kan ook met het sikkelmes, wij raden u echter aan de kneedpropellor te gebruiken voor het kneden van deeg.

- Zie voor (cake)beslag de hoeveelheden in de tabel.

- Met het sikkelmes kan deeg op basis van maximaal 500 g meel + ingrediënten worden verwerkt. Voor de kneedpropellor gelden andere maximum hoeveelheden.
- Indien u het sikkelmes gebruikt voor het mengen, dan geldt het volgende: Ingrediënten die niet te klein mogen worden gehakt (zoals rozijnen, noten, geconfijte vruchten enz.) dient u na de bereiding van het beslag met de momentschakelstand (IL) bij een snelheid tussen 1...3 door het beslag te mengen.

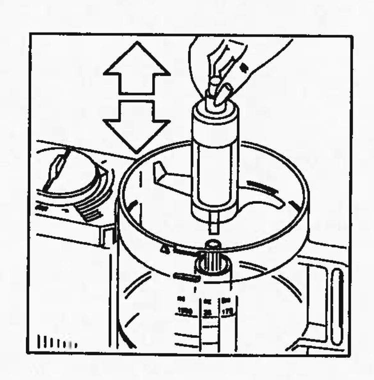
Beslag	*Hoeveelheid meel*	*Snelheidsregelaar*	*Schakelstand*	*Bereidingsduur*
Zandgebak	*300 g*	*4...5*	*I*	*1 min.*
Biscuitdeeg:				
Eieren, suiker schuimig kloppen		*4...5*	*I*	*ca. 5 min.*
daarna meel toevoegen	*280 g*	*3...4*	*IL/I*	*tot ½ min.*
Cakebeslag:				
Suiker, boter schuimig kloppen		*3*	*I*	*1 min.*
daarna eieren toevoegen en mengen		*3*	*I*	*½ min.*
meel voorzichtig mengen met sikkelmes of met de spatel	*250 g*	*1*	*IL*	*½ min.*

Schoonmaken

Voorzichtig: Het sikkelmes is zeer scherp! Pak het alleen vast bij de kunststof knop (A)! Met de schraper aan de onderzijde van de spatel kan het sikkelmes van binnen worden gereinigd (B).

Kneedpropellor 

De kneedpropellor is speciaal geschikt voor het kneden van gistdeeg en pastadeeg (niet geschikt voor cakebeslag).



- Bereid deeg, ongeacht wat voor soort deeg, op snelheidsstand 6 (hoogste stand) en niet langer dan 1½ minuut.



- De maximale capaciteit is gebaseerd op 1000 gram meel plus ingrediënten.
- Gebruik ⅓ minder vloeistof dan in de gebruikelijke recepten wordt opgegeven. (Deze regel geldt niet voor de recepten die in het Braun Multipractic Plus electronic receptenboek staan beschreven.)

Voor de beste kneedresultaten:

1. Doe eerst het meel in de kom ⑥, daarna pas de gist, boter en suiker.
2. Ingrediënten zoals rozijnen en amandelen en bovenop verdelen.
3. Deksel ⑦ er op zetten en motor (snelheid 6) aanzetten.
4. Vloeistof via de vulschacht ⑧ bij draaiende motor toevoegen.

Deeg	*Max. hoeveelheid meel*	*Snelheidsregelaar*	*Schakelstand*	*Bereidingsduur*
Gistdeeg	*1000 g*	*6*	*I*	*1½ min.*
Pastadeeg	*750 g*	*6*	*I*	*1½ min.*
Zandgebak	*600 g*	*6*	*I*	*1½ min.*

Bij zware belasting past het toerental van de motor zich aan bij die belasting. Daardoor kan het toerental ook bij instelling van de maximum snelheid iets teruglopen.

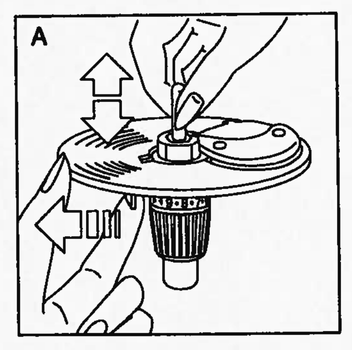
Schoonmaken

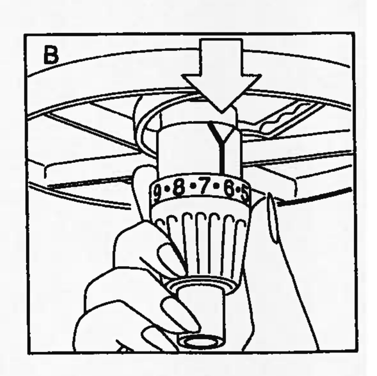
Met de hand afwassen.

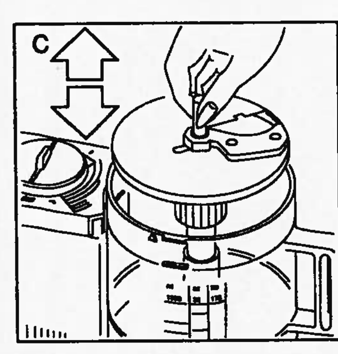
Snij-, rasp- en schaafsysteem 

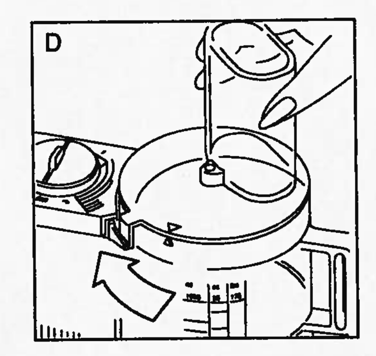
Met dit systeem kunt u snijden, raspen, schaven en patates frites snijden. De snijdiktes van de snijplaat en de patates frites plaat zijn instelbaar.

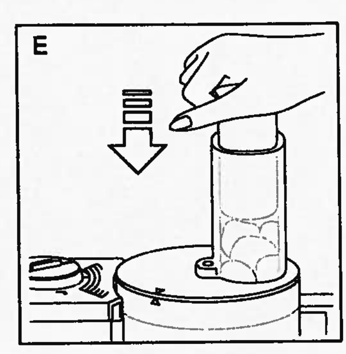
Voorzichtig: De snijplaat en patates frites plaat zijn zeer scherp. Pak deze twee inzetplaten alleen vast aan de kunststof onderdelen (A).

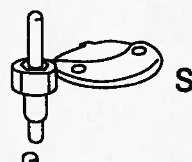








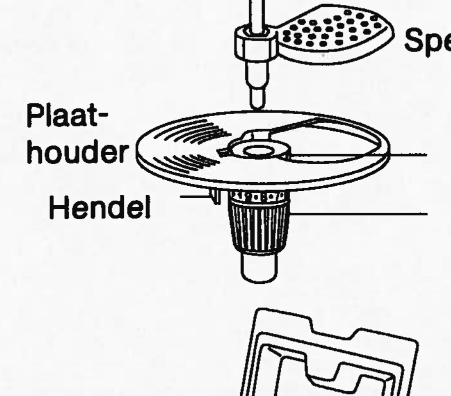



Snij inzetplaat


Patates frites inzetplaat


Fijne rasp inzetplaat

Grove rasp inzetplaat

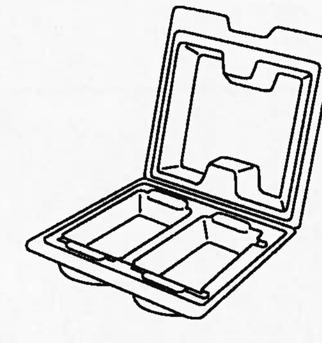

Speciale rasp inzetplaat

Plaat-houder

Hendel

Instelmarkering (B)

Instelknop voor snijdikte met instelwaarden


Opbergdoos voor inzetplaten

In elkaar zetten en uit elkaar nemen

1. Plaats de gewenste inzetplaat in de plaat-houder (A).
2. Trek de hendel aan de onderzijde van de plaathouder naar buiten zodat de inzetplaat vastklikt (A).
   Voor verwijderen van inzetplaat de hendel weer naar buiten trekken en inzetplaat uit de plaathouder nemen.
3. Instellen van de snijdikte
   (alleen voor snij inzetplaat en patates frites inzetplaat)
   De snijdikte is instelbaar tussen 0,5 mm - 9 mm, afhankelijk van de struktuur van het te ver-werken produkt en de druk die op de vulstop wordt uitgeoefend. (Aanbevolen snijdikte voor patates frites: minimaal 3,5 mm.)
   Draai de instelknop totdat de gewenste snij-dikte op de schaal bij de markering komt te staan (B). De snijdikte wordt dan bij het plaatsen van de plaathouder op de aandrijfas korrekt ingesteld.
4. Zet de plaathouder met inzetplaat op de aandrijfas ⑤ in de kom ⑥ (C).
5. Zet het deksel ⑦ op de kom ⑥ en draai dit in de vergrendeling (D).

Aanwijzingen voor verwerkingen

- Vul de vulschacht ⑧ bij uitgeschakelde motor met ingrediënten. Dan de motor inschakelen. Navullen van ingrediënten kan bij ingeschakelde motor gebeuren (uitzondering: patates frites).
- Grijp nooit in de vulschacht ⑧! Gebruik voor het aandrukken altijd de vulstop ⑨ (E).
- Voor het snijden van snijbonen geldt het volgende: Vul de vulschacht goed vol met bonen. Zet dan de motor aan en druk de snijbonen met de vulstop aan. Snij de bonen niet helemaal op maar stop de motor wanneer er nog ±4 cm over is gebleven. Vul dan de vulschacht bij en herhaal deze handeling. Gebruik het snijplaat inzetstuk, kies zelf de gewenste dikte.

Bij het snijden van patates frites dient u op het volgende te letten:

- U verkrijgt de mooiste frites door 3–4 aardappelen (afhankelijk van de grootte) tegelijk in de vulschacht ⑧ te doen.
- De aardappelen telkens bij uitgeschakelde motor in de vulschacht doen en daarna bij draaiende motor stevig met de vulstop ⑨ in de vulschacht drukken (E).
- De kom ⑥ niet te vol laten worden.

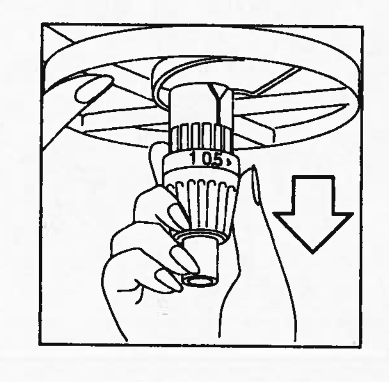
Voorbeelden voor snijden, raspen en patates frites snijden

- De aanbevolen snelheden zijn richtwaarden. Wij raden u aan om in het begin, als u nog weinig ervaring heeft met de machine, voor het snijden en raspen lagere snelheden (b.v. 2) te kiezen.
- In principe geldt: hoe harder de ingrediënten, hoe hoger de snelheid. Hoe zachter de ingrediënten, hoe lager de snelheid.

	Snelheidsregelaar	*Schakelstand*
Snijden/schaven: *Komkommer, kool, bieten, wortelen, ui, rauwe aardappelen, appel, sla, prei, salami, enz.*	*3...5*	*I*
Raspen: *Komkommer, kool, bieten, wortelen, ui, rauwe aardappelen, appel, sla*	*3...5*	*I*
Raspen met de speciale rasp inzetplaat: *Harde kaas en aardappelen*	*6*	*I*
Patates frites snijden	*4...6*	*I*

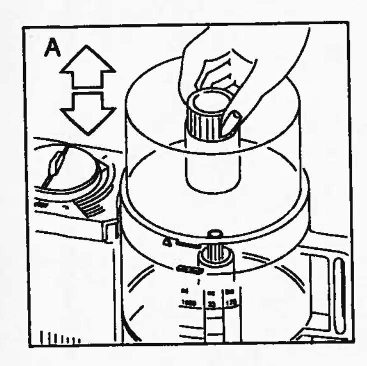
Schoonmaken

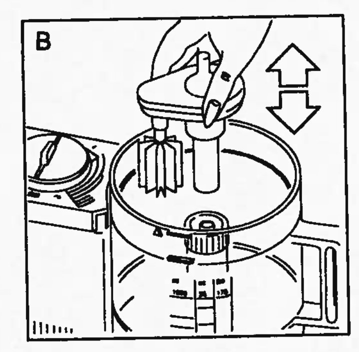
Alle onderdelen kunnen met de hand worden afgewassen.
Let op: Indien de instelknop los mocht raken, kunt u hem op de volgende wijze weer aanbrengen: Plaats de instelknop, met de waarde «5» tegenover de markering, op de plaathouder, draai hem daarna met de klok mee tot de aanslag. De waarde «9» moet dan tegenover de markering op de plaathouder staan.

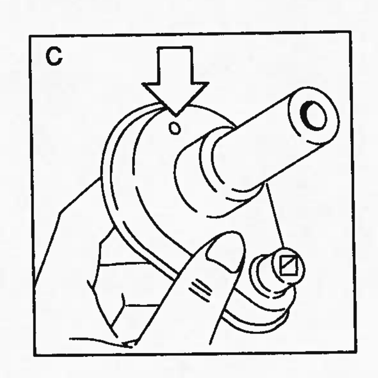


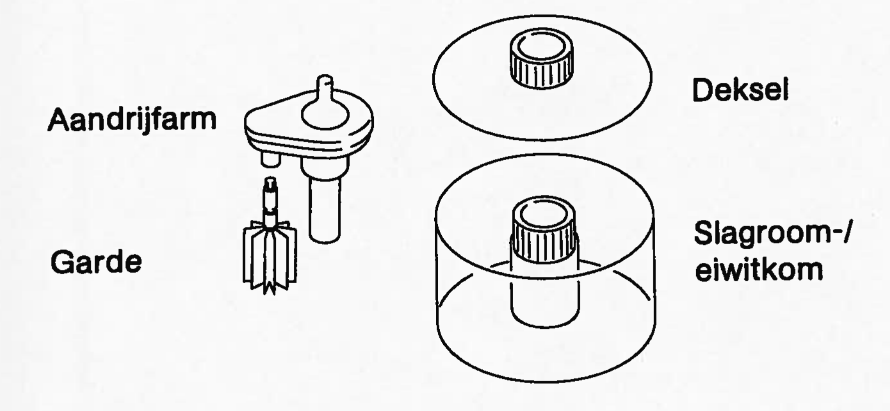
Slagroom-/eiwitgarde 

De garde is alleen geschikt voor eiwit, slagroom en biscuitdeeg (niet voor andere doeleinden).









- De garde kan zowel in de kom ⑥ als in de speciale slagroom-/eiwitkom worden gebruikt.
- Kleine hoeveelheden
  Voor kleine hoeveelheden (vanaf 1 ei of 0,1 l slagroom) kunt u het best de slagroom-/eiwitkom gebruiken.
- Het deksel van de slagroom-/eiwitkom past zowel op de slagroom-/eiwitkom als op de normale kom ⑥. U kunt de beide kommen afsluiten en b.v. in de koelkast bewaren.
- De slagroom-/eiwitkom is niet geschikt voor magnetronovens.

In elkaar zetten en gebruik

1. Druk de garde in de aandrijfarm, totdat hij vastklikt.
2. Plaats de kom ⑥ op het motorhuis ① en vergrendel deze. Neem voor kleine hoeveelheden de speciale kom en plaats deze in de grote kom ⑥ (A).
3. Zet de garde met aandrijfarm op de as in de kom (B).
4. Doe het deksel ⑦ op de kom en draai dit in de vergrendeling.

Bereiding

Ingrediënt	*Hoeveelheid*	*Voorbewerking*	*Snelheids-regelaar*	*Schakel-stand*	*Bereidings-duur*
Eiwit	*min. 3 (normale kom) min. 1 (slagroom-/eiwitkom)*	*kamertemp.*	*6*	*I*	*3–4 min.*
Slagroom	*min. 0,2 l (normale kom) min. 0,1 l (slagroom-/eiwitkom)*	*goed gekoeld*	*4*	*I*	*ca. 3 min.*
Biscuitdeeg: Klop eieren en suiker schuimig			*4...5*	*I*	*ca. 5 min.*
meng bloem erdoor	*140 g*		*3...4*	*I*	*ca. ½ min.*

Schoonmaken

De aandrijfarm van de garde met stromend water schoonspoelen. Wanneer er zich in de aandrijfarm water heeft verzameld, dit eenvoudig via de opening wegschudden (C). Garde en slagroom-/eiwitkom met de hand afwassen.

Bureaux de garantie et centrales service après-vente

Garantiebureaux en service-centrales

Bundesrepublik Deutschland
Braun AG, Kundendienst,
Westerbachstr. 23,
6242 Kronberg,
☎ 0 61 73/30-0

Andorra
Cofisa, Comercial y Financiera,
S.A., Meritxell, 112,
Andorra La Vella, ☎ 2 04 41

Argentina
Kenia S.A., Avda. Rivadavia 2438,
1034 Buenos Aires,
☎ 47-47 86/76 97

Australia
Tycraft Pty. Ltd., 1-9 Grange Road,
Cheltenham East, 3192 Victoria,
☎ (03) 5 84 75 55

Bahrain
Yaquby Stores,
Bab Al Bahrain Road, P.O. Box 158,
Manama, ☎ 5 31 44

Belgique
Braun Belgium,
Leuvensesteenweg, 573,
B-1930 Zaventem, ☎ 2/7 20 89 76

Canada
Braun Canada Ltd.,
1025 Tristar Drive,
Mississauga, Ontario L5T 1V5,
☎ (416) 678-92 00

Chile
A. Reifschneider y Cia. Ltda.,
Agustinas 11 51 - 11 61,
Casilla 4216, Santiago, ☎ 8 29 73

Côte d'Ivoire
Codif, Route de l'aéroport,
P.O. Box 2678, Abidjan 01,
☎ 35 52 84

Curacao
Boolchand Pessoomal,
Heerenstraat 4-8, P.O. Box 36,
Willemstad, Netherlands Antilles,
☎ 61 27 98

Danmark
Braun A/S, Poppelgårdvej 11,
2860 Søborg, ☎ (31) 69 33 55

Djibouti (Republique de)
Magasin de la Seine,
A.A. Nouraddine,
12 Place du 27 Juin, B.P. 2500,
Djibouti, ☎ 35 19 91

East Malaysia
Rank O'Connor's (Malaysia)
SND Berhad, 7, Ban Hock Road,
P.O. Box 15 96, Kuching Sarawak,
☎ 25 03 6, 25 53 6

Egypt
Zahran Trading Co.,
14 May Road - Semouha,
Alexandria, ☎ 4 20 81 01/2/3,
Cairo Office:
☎ 2 63 05 22 - 91 99 73

Ellas
N. Langoussis O.E.,
Stoa Nikoloudi 27, Athen,
☎ 3 22 27 05, 3 22 57 70

España
Braun Española, S.A.,
Enrique Granados, 46,
Esplugues de Llobregat
(Barcelona), ☎ 401 94 42

Faroe Islands
LM-Handilin, Søiumidstødin,
Postbox 100, FR-100 Tórshavn,
☎ 1 52 02

Fiji Islands
Douglas Hi-Fi Ltd.,
66 Thomson St., Honson Arcade,
P.O. Box 132 75,
Suva, ☎ 31 41 29

France
Braun France SA,
24-26, rue Henri Barbusse,
B.P. 301, 92111 Clichy Cédex,
☎ (1) 47 39 32 03,
Minitel 3614 code Braun.
Liste Stations-Service sur demande

Gibraltar
William Serfaty & Co. Ltd.,
The Red House,
Main Street 66-68-70,
P.O. Box 63, Gibraltar, ☎ 21 88

Great Britain
Braun (UK) Limited,
Customer Service Department,
Dolphin Estate, Windmill Road,
Sunbury-On-Thames,
Middlesex, ☎ 78 56 11

Guadeloupe
Ets. André Haan S.A.,
Zone Industrielle de Jarry,
B.P. 335, 97161 Pointe-à-Pitre

Hongkong
Audio Supplies Company,
Suite 801, Central Building,
Pedder Street, Hongkong,
☎ 524-93 77

Iceland
Verziunin Pfaff h.f.,
Borgartún 20, Box 714,
Reykjavik, ☎ 26 788

Iraq
Iraqi Trading, P.O. Box 17,
Baghdad

Ireland, Republic of
Gavins Shaver Centre,
83/84, Lower Camden Street,
Dublin 2, ☎ 75 71 09

Italia
Braun Italia s.r.l.,
Via G. di Vittorio, 10,
20094 Corsico (Milano),
☎ 02-44 07 841
Servizio Assistenza
Consultare l'elenco telefonico
di ogni città alla voce Braun.

Jamaica
Appliance Traders Limited,
35 Half Way Tree Road,
Kingston 5,
☎ (809) 92-6 37 70/-5

Jordan
Dajani International Co.,
P.O. Box 926976, Amman,
☎ 66 35 76, 66 05 25

Kenya
Elite Studios Ltd., Kimathi St.,
Nairobi, ☎ 20592-3

Korea
Samick Musical Instruments
Mfg. Co., 87-1 Sogong-Dong,
Chung-Ku, Seoul, ☎ 752-96 46

Kuwait
Union Trading Co.,
P.O. Box 28, Kuwait,
☎ 42 33 51

Lebanon
Te Vega,
P.O. Box 110-773, Beyrouth,
☎ 38 74 50, 38 66 72

Libya
General Arabian Sahara
Establishment, P.O. Box 4823,
Tripoli, ☎ 3 99 55

Luxembourg
Ducal Electronics S.e.n.c.,
21 route de Thionville,
Luxembourg, ☎ 48 49 50

Malta
Kind's, 287 Republic Street,
Valletta, ☎ 62 71 18

Maroc
Somara S.A.,
377, Rue Mostafa El Maani,
Casablanca, ☎ 22 03 08

Mauritius
J. Kalachand & Co. Ltd.,
20 Lord Kitchener Street,
P.O. Box 634,
Port Louis, ☎ 2-53 13/4

Mexico
Braun de México y Cia. de C.V.,
Victoria No. 25,
Fracc. Industrial Alce Blanco,
Naucalpan de Juarez 53370,
Estado de Mexico, ☎ 3 58 05 44

Nederland
Braun Nederland B.V.,
Visseringlaan 22,
2288 ER Rijswijk ZH,
☎ 070-98 04 44

New Caledonia
Electric Radio Noumea,
Angle des Rues Alma Clemenceau,
B.P. A3, Noumea Cedex,
☎ Noumea 28 20 50

New Zealand
International Housewares,
Private Bag, Pakuranga,
Auckland, ☎ (09) 274-45 92

Nippon
Braun Japan KK,
Interocean House, 4th Floor,
25 Yamashita-cho, Naka Ku,
Yokohama 231, ☎ 681-79 51

Norge
Braun Norge A/S, Stålfjæra 28,
P.O. Box 15 Kaldbakken,
N-0901 Oslo 9, ☎ 02/25 15 90

Österreich
Braun Electric Austria
Vertriebs-Gesellschaft mbH,
Römergasse 39, 1160 Wien XVI,
☎ 4 53 61 60

Oman (Sultanate of)
Naranjee Hirjee, P.O. Box 9,
Muttrah, ☎ 71 27 64, 71 48 42

Pakistan
Anis Ahmed & Bros.,
4, J.C.H.S., Main Shahrea Faisal,
Karachi 5, ☎ 44 75 34, 44 06 95

Philippines
Rustan's Makati Department Store,
Fifth Floor,
Makati Commercial Center,
Ayala Avenue, Makati, Metro Manila

Polynésie Français
Morgan Vernex,
B.P. 449, Fare Ute,
Papeete, Tahiti, ☎ 2 03 09

Portugal
Braun Espanhola S.A.,
Sucursal Portuguesa,
Avda. Infante Santo, 18 R/C Esq.,
1300 Lisboa, ☎ 3 96 86 21,
3 96 86 55, 3 96 76 59

Qatar
Al-Baker Trading Co., P.O. Box 9,
Doha, ☎ 41 50 57

Réunion
Dindar Confort, 58, rue
Maréchal Leclerc, St. Denis,
☎ 20 03 03

Saudi Arabia
S.M. Bakhashwain, P.O. Box 743,
21421 Jeddah, ☎ 6 48 24 37

Schweiz/Suisse/Svizzera
Telion AG, Rütistraße 26,
8952 Schlieren, ☎ 01/732 15 11

Seychelles
Victoria Hi-Fi Centre
Kim Koon Pty. Ltd.,
P.O. Box 551, Victoria/Mahé

Singapore (Republic of)
Beste (S) Pte. Ltd.,
212 Tagore Lane,
Singapore 2678, ☎ 4 55 00 05

South Africa
Frank & Hirsch (Pty.) Ltd.,
P.O. Box 1803,
Johannesburg,
Republic of South Africa,
2000,
☎ 402-1800

South Pacific
Woodward's Agencies,
39 Taylor's Rd., Kingston,
Norfolk Island, ☎ 24 05

Suomi
Braun Finland Oy,
Melkonkatu 16 B, PL 121,
00211 Helsinki 21,
☎ 90-6 92 30 44

Sverige
Braun Svenska A.B.,
Olof Asklunds gata 17, Box 134,
421 22 Västra Frölunda,
☎ 031-45 05 50

Syria
Masri & Shami Co., P.O. Box 2496
Damascus, ☎ 21 40 80

Taiwan, R.O.C.
Audio & Electrical Supplies Ltd.,
Service Center, No. 127,
Ground Floor,
Fu Hsin South Road, 1-Sec.,
Taipei, ☎ (02) 7 71-05 16

Thailand
Central Trading Co. Ltd.,
306, Silom Road, Bangkok,
☎ 2 33 69 30-9

United Arab Emirates
The New Store, P.O. Box 3029,
Dubai, ☎ 53 45 06, 43 45 06

Uruguay
Llopart S.A., Av. 18 de Julio 1082
Montevideo, ☎ 91-25 25/26

USA
Braun Inc.,
66 Broadway, Route 1,
Lynnfield, MA 01940,
☎ (617) 5 96-73 00

West Malaysia
Rank O'Connor's (Malaysia)
SND Berhad, Wisma O'Connor,
1, Jalan 219, Petaling Jaya,
Selangor, ☎ 5 15 63-5

Yemen Arab Republic
Saba Stores, P.O. Box 5278,
Taiz, ☎ 22 63 59

Yemen Democratic Republic
National Company for Foreign
Trade, P.O. Box 90, Crater-Aden
☎ 5 13 47